

Ecrit par le 19 décembre 2024

## Costières de Nîmes : vendanges en baisse mais résilience en hausse



**Le président de l'[AOC Costières de Nîmes](#) Cyril Marès n'y va pas par quatre chemins : « Nous avons une récolte en moyenne en recul de -25%, voire -50% à Monfrin. Donc moins de quantité, mais en revanche, un beau millésime, atypique avec la météo qui me rappelle mes jeunes années, entre 1980 et 90. »**

[Aurélie Pujol](#), la directrice de l'AOC analyse le bilan post-vendanges : « Certes la quantité baisse, mais sûrement pas la qualité qui promet gustativement beaucoup. Les ventes sont en repli avec la baisse de consommation, mais le dynamisme des prix tire la production vers le haut. Avec d'autres vignobles, nous avons vécu une année compliquée, une série de paradoxes qui font l'actualité d'une filière en pleine

Écrit par le 19 décembre 2024

mutation. »

De son côté, [Jérôme Castillon](#), le vice-président précise : « On a quand même produit 105 573 hl sur nos 3 242 hectares, dont 1/3 en bio ou en conversion. Nos vignes sont en bonne santé, vigoureuses, elles n'ont qu'une trentaine d'années, elles savent où aller chercher l'eau dans le sous-sol, donc elles n'ont pas connu de stress hydrique cette année. Côté stock, on est passé de 11 à 14 mois, surtout en rouge, mais on a manqué de rosé à l'exportation. Mais surtout, personne n'a bradé son vin. Vous savez, on est une équipe, on est fier de notre travail, de porter le drapeau des Costières. Et ceux qui sont obligés de déstocker, ce sera pour du Vin de France pour ne pas nuire à la famille que nous formons. »

### **Une résilience malgré les difficultés**

« Les exportations sont en baisse constante or, elles représentent 90% de nos ventes, ajoute Aurélie Pujol. 70 000 hl en 2021, 63 000 hl en 2022, 45 000 hl cette année. Elles se tassent en Chine, au Royaume-Uni aussi avec le Brexit ». Et le Cyril Marès précise : « Aux États-Unis, on est arrivé à un plateau, la consommation ne progresse pas. Et on ne sait pas ce qui va se passer si Trump est réélu le 5 novembre, sa taxe avait simplement été suspendue lors de la mandature Biden. »

En dépit de la crise que traverse le monde agricole, les vigneron ne se résignent pas, ils sont persuadés d'un futur rebond. « Nous nous projetons dans l'avenir, nous faisons des projets, nous devons être désirables pour être désirés, résume Jérôme Castillon. Nous avons une démarche proactive en dépit du contexte, nos réunions sont loin d'être moroses, nous avons un instinct de résilience. Notre identité, c'est notre singularité, notre appartenance à une culture, une agriculture. Nous sommes une AOC qui avance, innove, positive. »

### **Un territoire engagé pour la nature**

Aurélie Pujol évoque la Charte Paysagère et Environnementale, le Schéma du Végétal, la pose de nichoirs à mésanges pour préserver la biodiversité, la plantation de haies avec des essences locales pour abriter insectes, hérissons et oiseaux. Un nouveau logo épuré a été dessiné avec un slogan « Les Costières de Nîmes : la fraîcheur d'une brise marine, la force des galets », pour insister sur ce terroir entre Cévennes et Camargue, Vaccarès et Alpilles, le site a été mis au goût du jour, un clip tourné avec pour bande son, une musique composée par le guitariste gardois Julien Doré.

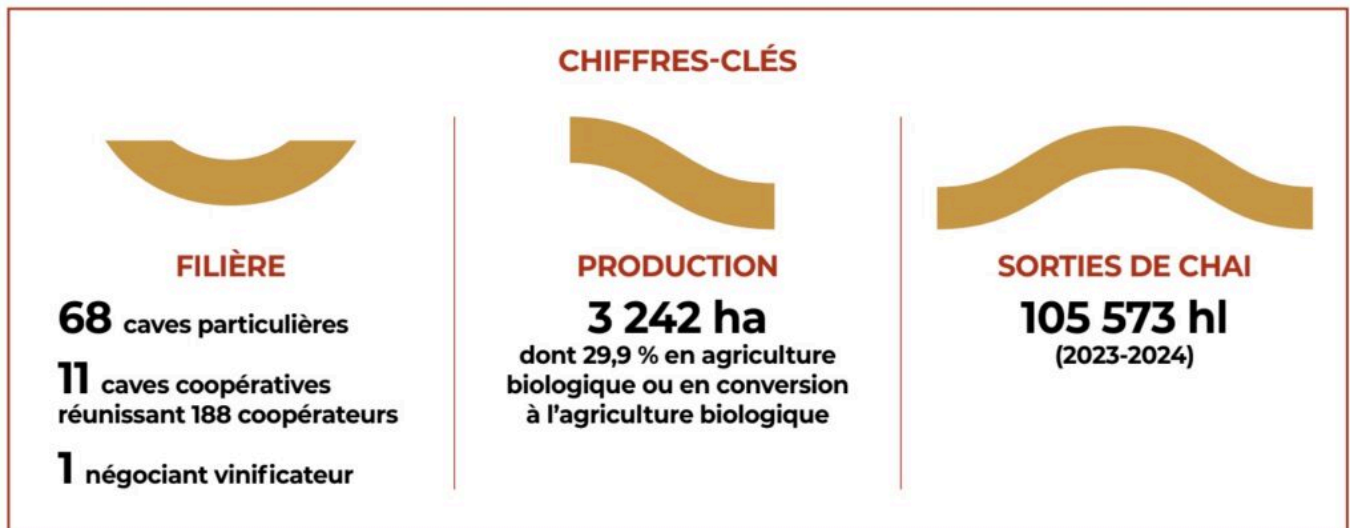
### **Des événements reconduits en 2025**

En 2025, face au succès populaire rencontré cette année, seront évidemment reconduits les 'Vignes Toquées', 'Minuit Toqué', les bodégas, les 'Jeudivins'. « Chaque jeudi, au cœur de Nîmes, face aux Arènes, il y a eu plus de 2000 touristes et autochtones par soirée, se félicite Aurélie Pujol. Donc, nous continuons à jouer à fond la carte de l'attractivité auprès des commerçants, des bars, des cafés et des offices de tourisme avec notre vitrine sur l'Esplanade et ça va aller crescendo quand le Palais des Congrès sortira de terre, dans quelques mois. »

### **Le paysage de l'appellation menacé**

Ecrit par le 19 décembre 2024

Les Costières de Nîmes vendent 20 millions de bouteilles par an, c'est dire si elles rayonnent au-delà du Gard et de l'Occitanie. Toutefois, elles ont une épée de Damoclès au-dessus de la tête, la ligne THT (très haute tension) de 400 000 entre le bassin de Fos-sur-Mer (Bouches-du-Rhône) et Jonquières-Saint-Vincent (Gard). « Elle est capitale pour le territoire et pour le pays en matière de décarbonation », a déclaré le Préfet de la Région Sud, [Christophe Mirmand](#) le 27 septembre dernier à Marseille. Ce qui, de l'autre côté du Rhône, a provoqué une levée de boucliers. Pêle-mêle : « Déni de démocratie », « Mépris des populations », « Projet écocide destructeur de paysages protégés. » Arles et les Alpilles seraient épargnés, pas la Plaine de la Crau, pas les Costières de Nîmes qui seraient défigurées par ces immenses pylônes au milieu des vignes. Le lobbying va donc s'intensifier pour éviter ce pillage, cette atteinte au paysage et à l'environnement. La solution de l'enfouissage prônée depuis des décennies coûtant trop cher risque d'être abandonnée au profit de 60 km de fils à haute tension qui altéreraient le panorama. Comme le font, sans que cela choque quiconque, les éoliennes autour des remparts de la Cité de Carcassonne, pourtant inscrite au Patrimoine Mondial de l'Humanité de l'UNESCO...



©AOC Costières de Nîmes

Contact : [communication@costieres-nimes.org](mailto:communication@costieres-nimes.org)

## La recette de crème brûlée du chef

Ecrit par le 19 décembre 2024

## Emmanuel Leblay



**Emmanuel Leblay** est le chef du comptoir bistrannique **La Pie qui Couette**, situé au cœur des halles de Nîmes. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de crème brûlée aux pistils de safran.

Pour 16 portions :

Lait 0.3 L

Crème liquide 35% matière grasse : 1.75 L

Jaune d'œufs : 400 gr

Sucre : 300 gr

Œufs : 2

Safran 3 gr

Mélanger les jaunes d'œufs, les œufs entiers, le sucre et fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Faire bouillir le lait avec la crème puis incorporer les pistils de safran.

Verser la préparation sur le mélange œufs/sucre. Filmer le tout et laisser infuser 24h au frigo.

Mouler dans des ramequins en terre puis mettre au bain marie pendant 1h à 100°C.

Laisser refroidir.

Saupoudrer de sucre cassonade et caraméliser au chalumeau.

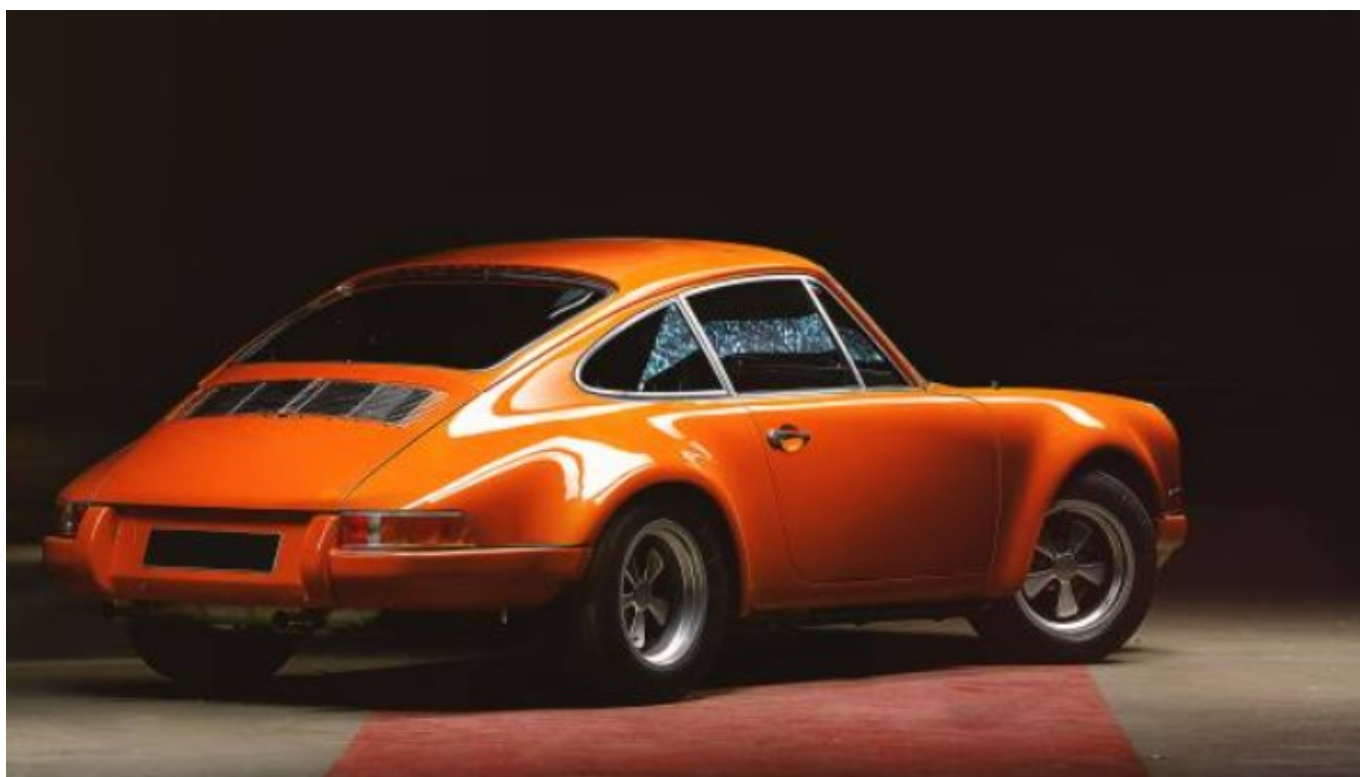
Ecrit par le 19 décembre 2024



Écrit par le 19 décembre 2024

DR

## Porsche, My dream car déménage à Bouillargues à côté de Nîmes



[My Dream Car spécialiste Porsche](#) à Nîmes a déménagé ses nouveaux locaux 3 avenue Philippe Lamour, Zac Actiparc 30 230 Bouillargues.

Ecrit par le 19 décembre 2024



## La nouvelle concession My Dream car Porsche à Bouillargues, près de Nîmes

On y trouve la légendaire 911, le révolutionnaire Taycan électrique ou encore le spacieux Cayenne. La concession automobile dispose de l'atelier mécanique attenant pour l'entretien des véhicules.

On y monte et équilibre ses pneus, on y procède à une géométrie, à une reprogrammation du moteur pour gagner en puissance, ou encore on y refait la carrosserie. Mais surtout on y découvre l'univers Porsche : Porsche neuves, d'occasion, location, on s'y fait plaisir tout en concrétisant son prochain achat.  
MMH

Écrit par le 19 décembre 2024

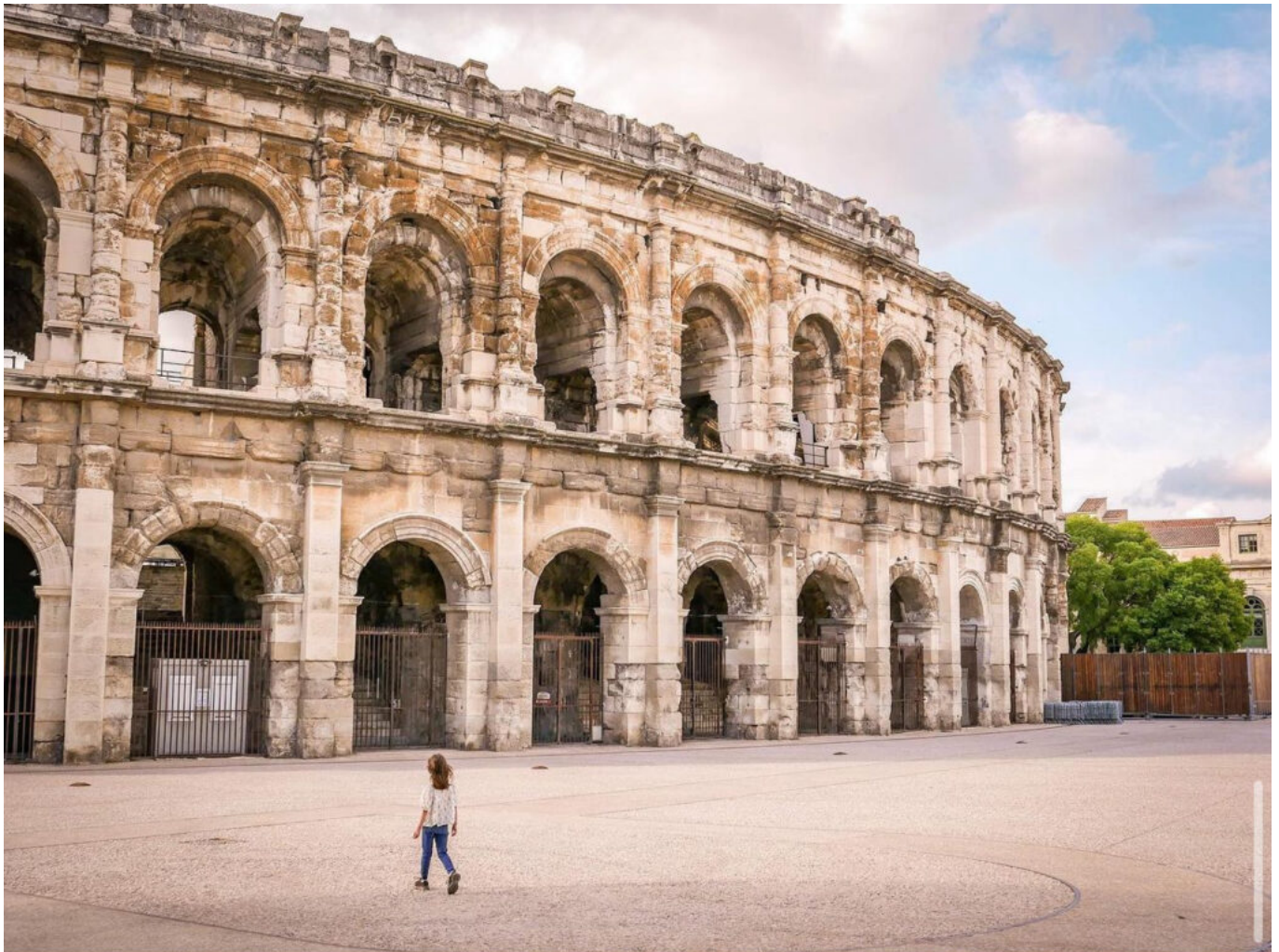


Copyright My Dream Car spécialiste Porsche

## Edeis aux commandes des monuments romains de Nîmes pendant encore 8 ans



Écrit par le 19 décembre 2024



**Le groupe [Edeis](#), qui a la gestion des monuments romains de Nîmes depuis 2021, annonce être reconduit comme gestionnaire pour les huit prochaines années.**

Le groupe Edeis est en charge depuis trois ans des monuments romains de la ville de Nîmes, à savoir : les Arènes, la Maison Carrée et la Tour Magne. La mission du groupe à l'époque était de « magnifier le passé pour mieux construire l'avenir. »

Suite à une procédure d'appel d'offre initiée en 2023 et à une délibération du conseil municipal au début de ce mois de juillet, Edeis a été reconduit par la Ville de Nîmes comme gestionnaire de ces monuments pour encore huit ans. Désormais, le gestionnaire sera aussi aux commandes de la Maison Saurel qui va faire l'objet d'un projet de rénovation en cohérence avec le projet d'exploitation touristique et culturel de la ville.

« Cette reconduction est une marque de confiance pour notre projet et pour tous nos collaborateurs engagés au quotidien pour les Nîmoises et les Nîmois, a déclaré [Jean-Luc Schnoebelen](#), président

Ecrit par le 19 décembre 2024

d'Edeis. Notre ambition est renforcée : valoriser le riche patrimoine historique de la ville, faire revivre à tous la romanité et offrir aux habitants et aux visiteurs de nouvelles expériences inoubliables tout au long de l'année. »

## Quel avenir pour les monuments romains ?

Si le groupe présentera sa feuille de route pour les prochaines années à la rentrée, Edeis a déjà révélé quelques-uns de ses axes de travail concernant les monuments nîmois :

- Diversifier les offres de visites aux Arènes et à la Tour Magne, en proposant des supports de médiation adaptés à tous les publics et particulièrement les familles.
- Augmenter les horaires de visites des monuments afin que le plus grand nombre puisse en bénéficier tout au long de l'année.
- Faire évoluer la muséographie actuelle de la Maison Carrée afin de mieux valoriser son caractère historique et architectural, en cohérence avec le travail remarquable réalisé par la Ville de Nîmes à l'initiative de son maire Jean-Paul Fournier, qui a permis l'inscription de la Maison Carrée au patrimoine mondial de l'Unesco.
- Proposer en août un nouveau spectacle exceptionnel mêlant histoire locale et arts scéniques qui, à travers des projections multimédias et des performances artistiques, offriront une expérience émotionnelle et mémorable, célébrant l'histoire et la beauté de Nîmes.
- Transformer la Maison Saurel afin d'offrir une expérience complète alliant restauration et immersion dans l'histoire de l'eau à l'époque romaine.

---

# La recette de côte de cochon du chef Emmanuel Leblay

Ecrit par le 19 décembre 2024



**Emmanuel Leblay** est le chef du comptoir bistrannique **La Pie qui Couette**, situé au cœur des halles de Nîmes. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de côte de cochon fermière, spirale de patates douces et pomme de terre, et jus de carotte acidulé à la graine de moutarde.

- 4 cotes de cochon
- 1 kg de patate douce
- 1 kg de pommes de terre
- 150 g de beurre
- 1 dl de jus de carotte
- 1 dl de jus d'orange
- 10 g de graine de moutarde jaune

Éplucher et tailler en fines lanières les pommes de terre et la patate douce. Les superposer et les rouler, saler, poivrer et badigeonner de beurre. Tailler en forme de cylindre et cuire au four à 150° pendant 45 min. Les couper en deux en forme de bisot. Dans une casserole, ajouter le jus d'orange et le jus de carotte, faire réduire à consistance sirupeuse. Monter au beurre et au dernier moment ajouter les graines de moutardes. Cuire les cotes de cochon à feu doux en arrosant de beurre noisette.

Écrit par le 19 décembre 2024



DR

## Commerce : RBC va fermer son showroom d'Avignon

Ecrit par le 19 décembre 2024



**Face à l'évolution du secteur de l'ameublement, [RBC](#), spécialiste du mobilier design et contemporain, annonce la fermeture de son showroom d'Avignon et la restructuration de celui de Montpellier.**

Situé sur le boulevard St Roch à Avignon, le showroom du distributeur de mobilier design et contemporain RBC va définitivement fermer ses portes le mercredi 31 juillet. Ouvert depuis 2001, cet espace présentait une sélection de mobiliers et luminaires qui répondait aux attentes des particuliers, ainsi que des professionnels.

Face à un marché du meuble en pleine mutation, le groupe RBC, né en 1987, annonce donc une réorganisation stratégique de ses activités dans le Sud de la France, avec notamment la fermeture du showroom d'Avignon, et la restructuration de celui situé à Montpellier. Le groupe souhaite se recentrer sur ses espaces historiques du Sud, c'est-à-dire Montpellier et Nîmes, afin de garantir sa stabilité en concentrant ses expertises et ses ressources, garantir le meilleur accueil des clients, mais aussi pour répondre plus efficacement aux différents projets.

Avec ces changements, le groupe RBC, qui a réalisé un chiffre d'affaires de 42M€ en 2023, ambitionne de renforcer sa croissance ainsi que de développer davantage les parts de marché récemment gagnées dans les secteurs de l'hospitality, des résidences de service et du tertiaire.

## La recette de tartare de bœuf du chef Emmanuel Leblay



**Emmanuel Leblay** est le chef du comptoir bistronomique **La Pie qui Couette**, situé au cœur des halles de Nîmes. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de tartare de tendre de tranche de bœuf de salers.

### **Ingédients (pour 4 personnes) :**

- 800gr de bœuf de Salers, tendre de tranche
- 1 oignon doux des Cévennes
- 120gr de cornichons
- 1 botte de persil plat
- 2 c à soupe de mayonnaise
- 2 c à soupe de ketchup « heinz »
- 2 c à café de sauce anglaise
- Tabasco
- Sel/poivre

Ecrit par le 19 décembre 2024

**Réalisation :**

Tailler la viande au couteau en grosse brunoise et réserver au froid.  
Ciseler l'oignon puis hacher les cornichons et le persil.  
Dans un cul de poule, déposer la viande et ajouter tous les éléments.  
Saler, poivrer et ajouter le tabasco au gout.  
Bien mélanger pour une consistance homogène.  
Réserver au frais, dresser juste avant de servir.

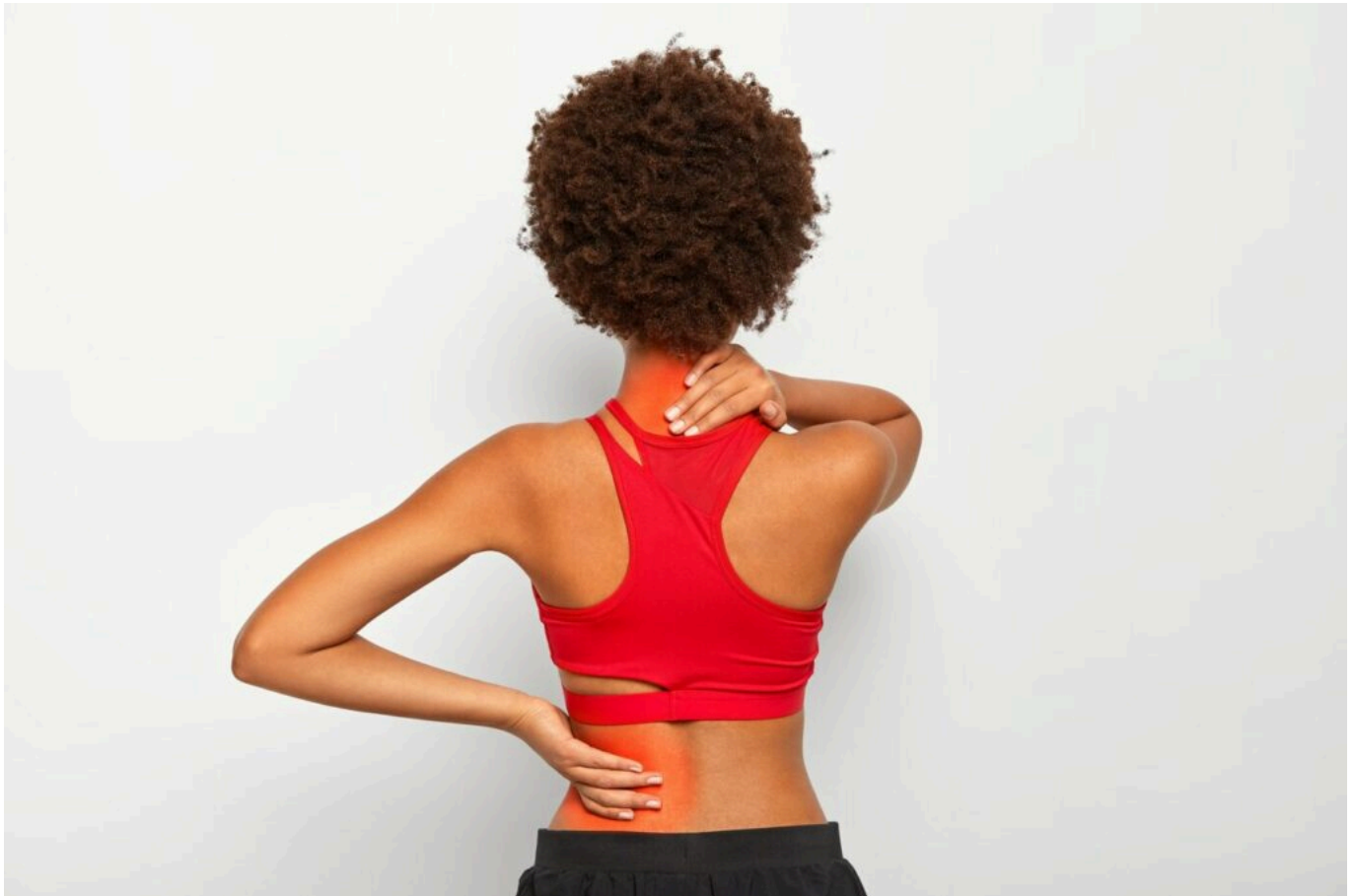
**Astuces du chef :**

Laisser un cul de poule vide au frais.  
Préparer tout le mélange bien à l'avance et mélanger au dernier moment.  
Pour les amateurs de tartare piquant, remplacer le tabasco par un petit piment oiseau frais haché.



DR

# Nîmes : un événement contre la douleur chronique organisé par le GHT Cévennes-Gard-Camargue



La quatrième journée des Comités de lutte contre la douleur du [Groupement hospitalier de territoire \(GHT\) Cévennes-Gard-Camargue](#) se tiendra le jeudi 4 avril 2024 de 8h15 à 17h30 au [cinéma Kinépolis](#) à Nîmes. Une journée conçue par et pour les professionnels de la santé durant laquelle plusieurs questions autour de la prise en charge de la douleur seront évoquées.

20%. C'est le pourcentage de la population qui se sent affecté par des douleurs chroniques. Cette thématique devient une préoccupation majeure pour les professionnels et les établissements de santé ainsi qu'un enjeu d'avenir en termes de santé publique.



Écrit par le 19 décembre 2024

Dans l'optique d'échanger autour des différentes expériences et solutions envisagées autour de ce sujet, le Groupement hospitalier de territoire (GHT) Cévennes-Gard-Camargue qui regroupe sept établissements publics de santé du Gard autour du [CHU de Nîmes](#) organise la quatrième journée des Comités de lutte contre la douleur (CLUD) le jeudi 4 avril au cinéma Kinépolis à Nîmes.

Cet évènement se centrera autour des questions de la législation, la synthèse et la prise en charge de la douleur. Il a été pensé pour permettre une réflexion commune autour de la douleur chronique au sein du personnel de santé sur le territoire. Les études épidémiologiques menées en France et dans l'Union montrent qu'un cinquième de la population souffre de ce mal, en particulier les plus de 75 ans avec 50% de la population touchés.

### **Une lutte de longue haleine contre la douleur**

La réflexion autour de la prise en charge de la douleur a commencé au début des années 2000 sur le territoire français. Ces 15 dernières années ont été marquées par d'importantes avancées dans la lutte contre la douleur. La loi du 4 mars 2002 consacrait le soulagement de la douleur comme « droit fondamental de toute personne », et celle de 2004 érigeait la lutte contre la douleur en priorité de santé publique.

Dans ce même mouvement, trois plans nationaux ont permis d'améliorer considérablement la prise en charge des patients douloureux. Pourtant, de nombreux défis restent encore à relever et cette initiative menée par le GHT Cévennes-Gard-Camargue va dans le sens des solutions pour l'avenir de la santé publique en France.

---

## **Infrastructure : feu vert du gouvernement pour la LEO... de Nîmes**

Ecrit par le 19 décembre 2024



Le ministère de la Transition écologique et de la cohésion des territoires vient d'annoncer la signature de la Déclaration d'utilité publique (DUP) du projet de [Contournement Ouest de Nîmes](#) (Conîmes).

Dans le détail, cet arrêté ministériel a été signé le 4 mars 2024, dans la continuité de l'enquête publique qui s'était déroulée entre le 6 février et le 9 mars 2023.

Ce projet de 12,3 km vise à contribuer à l'amélioration du cadre de vie sur l'ensemble du secteur ouest de Nîmes, en diminuant la saturation routière croissante et en favorisant le transit entre Alès et l'autoroute A9. Il est complété par un barreau de raccordement à la RN 113.

« Il n'y a que les combats que l'on ne mène pas que l'on est sûr de perdre. »

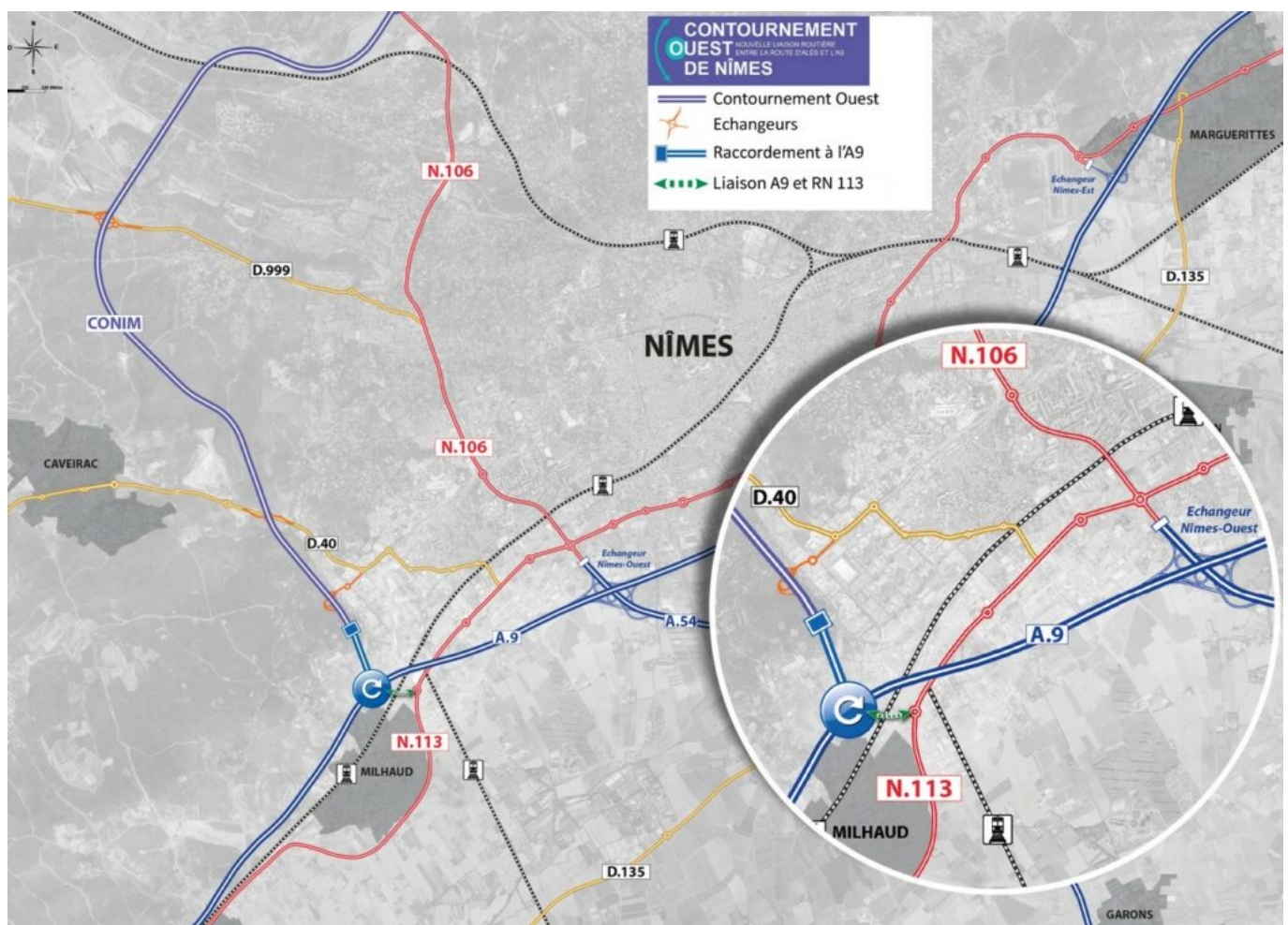
*Franck Proust, président de Nîmes Métropole,*

## **Arlésienne ou serpent de mer ?**

Ecrit par le 19 décembre 2024

« Il n'y a que les combats que l'on ne mène pas que l'on est sûr de perdre » insiste Franck Proust, président de Nîmes Métropole, avant de préciser que « malgré le défaitisme de beaucoup de personnes sur ce dossier 'serpent de mer', à l'Agglo nous n'avons jamais baissé les bras, et cette persévérance porte aujourd'hui ses fruits. Cette décision est une étape importante dans ce dossier majeur pour la qualité des mobilités sur le territoire de Nîmes Métropole ».

A l'issue de l'enquête publique, la commission d'enquête avait rendu un avis favorable assorti de réserves, qui ont pu être levées au terme d'un travail de concertation. La décision administrative qui vient d'être prise a pour seul objet de reconnaître l'utilité publique du projet, constatée à l'issue de l'enquête publique, et ne préjuge pas des suites de la procédure, qui dépendent, en particulier, des réponses à apporter sur les plans environnemental et financier.



© DR-Conîmes

### Aller vite pour éviter les écueils

« Nous avons toujours été lucides sur les enjeux de ce dossier et les risques d'écueils, comme j'ai toujours avancé qu'il fallait jouer avec les calendriers croisés des Contrats de plan Etat-Région (CPER) et

Ecrit par le 19 décembre 2024

du Plan autoroutier » rappelle Franck Proust. Partant de là, il faut aller vers un phasage de l'opération tout en s'appuyant sur une DUP traitant de l'ensemble du tracé. « C'est la condition de l'efficacité et du gain d'un temps déjà trop long » précise le président de Nîmes Métropole.

« L'engagement opérationnel et financier de Vinci autoroute pour traiter prioritairement et rapidement le tronçon reliant l'A9/RN113 à la RD40 (Route de Sommières), est une réelle opportunité à la fois pour concrétiser au plus tôt le désenclavement du CHU de Nîmes (plus gros employeur du Gard avec plus de 6 000 agents), de la caserne du SDIS mais aussi de l'ensemble des entreprises de la Zone industrielle de Saint-Césaire » explique les services de Nîmes Métropole.

### **Trouver les solutions environnementales ainsi que les financements**

La préfecture du Gard précise cependant que « la réalisation du Conîmes reste conditionnée à la délivrance d'une autorisation environnementale, qui intègre notamment l'organisation préalable d'une enquête publique spécifique. Pour être obtenue, cette autorisation nécessitera que l'ensemble des enjeux environnementaux soient pris en compte. Les contraintes relatives au milieu naturel sont considérées comme très fortes sur ce secteur. Des enjeux importants de préservation de la biodiversité ont d'ores et déjà été identifiés, notamment en zone de garrigue de Nîmes, avec le recensement de plusieurs espèces protégées. Des mesures de compensation environnementales devront être définies, nécessitant des études environnementales complémentaires. D'autre part, le plan de financement du Conîmes devra être finalisé, tant dans ses modalités que dans le partage de l'effort entre co-financeurs. L'Etat n'a pas identifié ce projet, qui correspond essentiellement à des enjeux de circulation locale et de desserte de territoires à proximité, dans ses priorités de financement dans le cadre des discussions négociations avec la région Occitanie sur le volet mobilités 2023-2027 du CPER (Contrats de plan État-Région) ».

Le coût de l'opération est estimé à 268M€ actuellement (contre 200M€ en 2019).